

Zeitschrift: Schweizerische Taubstummen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Fürsorgeverein für Taubstumme
Band: 1 (1907)
Heft: 17

Artikel: Die Kartoffel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-923615>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Kartoffel.

Die Kartoffelpflanze stammt aus Peru und Chile, wo sie bis auf den heutigen Tag wild wächst. Die Spanier fanden die Kartoffelnknollen bei den Peruanern bereits als Nahrungsmittel vor. Durch Seefahrer kamen Knollen auch nach Europa herüber. Es steht fest, daß die Kartoffeln in der zweiten Hälfte des sechzehnten Jahrhunderts in Europa bekannt wurden, wie man sagt, durch Franz Drake. Zwischen 1560 und 1570 kamen sie durch Spanier nach Italien. Hier nannte man sie Turtuffoli, woraus unser Wort Kartoffel entstanden ist. Im 16. Jahrhundert wurde die Kartoffel auch im botanischen Garten zu Wien angepflanzt und verbreitete sich von hier aus nach Deutschland weiter. Überall war sie aber noch auf Gärten beschränkt und galt als Seltenheit. Im 17. Jahrhundert begann man sie in einigen Gegenden des mittleren Deutschlands anzupflanzen.

Friedrich Wilhelm I. erkannte den hohen Wert der Kartoffel. Er ließ sie nicht nur zum Unterhalt der Kranken in Berlin verwenden, sondern wollte sie auch in Pommern einführen. Aber überall wollten die Leute nichts davon wissen. Die Geistlichen mußten auf der Kanzel für den Anbau der Kartoffel sprechen; aber auch das half wenig. Mehrere Regierungen empfahlen den Bauern, die Kartoffel nicht nur als Viehfutter zu verwenden, sondern selbst zu genießen. 1744 ließ Friedrich der Große in Pommern unentgeltlich Saatkartoffeln verteilen, aber die Bauern sträubten sich gar sehr gegen den Anbau dieses neuen Nahrungsmittels. Ähnlich war es in Frankreich und anderen Ländern. Aber nach und nach fand man an den unscheinbaren Knollen doch Wohlgeschmack, und heutzutage ist die Kartoffel fast über die ganze Erde verbreitet und bildet ein Hauptnahrungsmittel.

Kartoffelnahrung allein ist dem Menschen nicht zuträglich. Sein Körper braucht noch andere Speisen zu Saft und Kraft, und darum ist es notwendig, auch Brot, Erbsen, Bohnen, Gemüse und Fleisch zu genießen.

Durch Klima, Bodenbeschaffenheit und Behandlungsweise ändert die Kartoffel sich nach Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack. Es gibt jetzt fast 400 Sorten. Die meisten davon sind rund oder rundlich, manche walzenförmig. Die Farbe ist bei den meisten gelblich, bei manchen rot oder rötllich, bei andern blau. Manche können nur als Viehfutter oder für Brennereien gebraucht werden, da ihr Geschmack widerlich ist, andere dagegen haben einen angenehmen nuss- oder mandelartigen Geschmack.

Die Kartoffeln finden nicht nur als Nahrungsmittel für Menschen und Tiere vielfache Verwendung, sondern sie werden auch zur Spiritusfabrikation und zur Gewinnung von Stärkemehl, aber auch in der Bierbrauerei, zur Herstellung von Stärkezucker u. s. w. benutzt. Zerriebene Kartoffeln sind ein treffliches Mittel bei Brandwunden. Die grünen Beeren sind nicht eßbar. Sie enthalten sogar, namentlich vor der Reife, sowie die jungen Triebe und Blätter und die noch nicht vollkommen ausgewachsenen Knollen ein betäubendes Gift.

W.